

## Tradizione e qualità: olio extravergine d'oliva Di Chiano, dal 1882

1

Frantoio oleario Di Chiano



### Frantoio Oleario Di Chiano

L'Oleificio Di Chiano ha la sua sede in Puglia più precisamente a Trani, al centro di un territorio dove la coltura dell'olivo ha origini in epoche remote.

Azienda agricola dalle antiche tradizioni, coltiva nel pieno rispetto della natura gli oliveti dai quali trae la materia prima per la sua attività di produzione di olio di oliva extra vergine privo di additivi e conservanti.

L'accurata selezione delle olive, i processi di trasformazione e conservazione nel rigoroso rispetto delle migliori condizioni igienico-sanitarie rendono l'olio extravergine di oliva dell'oleificio Di Chiano sano e leggero e con un'acidità particolarmente bassa (tra 0,2 e 0,5%).

Oltre alla produzione l'azienda si occupa della vendita del prodotto all'ingrosso e al consumatore finale.

Dal 1882 e da ben quattro generazioni, il Frantoio Oleario Di Chiano si è distinto nella produzione di olii pregiati. Si approvvigiona di olive prodotte nella propria azienda agricola da uliveti della varietà Coratina e Ogliarola.



### Olio extra vergine ... elisir di vita!

L'olio extra vergine di oliva è un vero e proprio *elisir* di lunga vita. Ricco di vitamina E ha un grande potere antiossidante ed è quindi indicato nelle diete ipocaloriche, aumenta il colesterolo buono, abbassa quello cattivo, mantiene calmi i trigliceridi contribuendo a bloccare l'attività dei radicali liberi, cioè i maggiori responsabili dell'invecchiamento delle cellule.

Con un grado di acidità non superiore al 0,3% il nostro olio extra vergine di oliva viene confezionato in lattine da lt. 5 e bottiglie da lt. 1 e 0,75. Conservato in cisterne di pietre interrate ad una temperatura tra i 13° e i 18°, viene opportunamente travasato e sottoposto ad accurate analisi chimico-fisiche.

Fornisce inoltre un ottimo apporto di precursori della vitamina A e grazie a ciò impedisce la secchezza delle mucose e rallenta l'invecchiamento della pelle. La presenza di significativi livelli di vitamina D, fa sì che l'olio di oliva permetta una buona assunzione del calcio nell'intestino e una conseguente buona attività contro la decalcificazione ossea negli anziani.

Il nostro olio extravergine d'oliva con il suo intenso profumo ed un sapore tipicamente fruttato ben si presta al condimento di piatti tipici della "Dieta Mediterranea". La sua ricchezza di grassi di origine vegetale è molto importante per dare energia e salute al nostro prezioso organismo.



### Contatti

Frantoio Oleario Di Chiano  
Via Barletta, 34-36  
70059 - TRANI (BT)

Telefono/Fax 0883-583551

e-m@il: [info@oliodichiano.it](mailto:info@oliodichiano.it)



